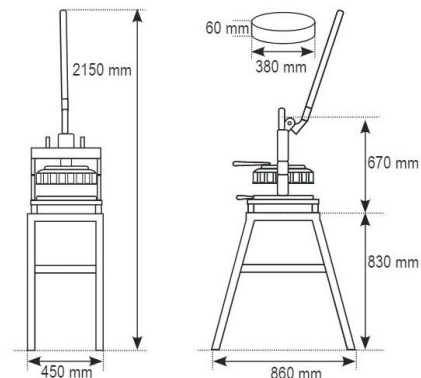


SM5-30

Ręczna dzielarka do ciasta SM5-30 | 30 szt. | 50-170 g | 2 lata gwarancji

Wypożyczenie piekarni > Dzielarki, zaokrąglarki piekarnicze



Opis

- Profesjonalna, **okrągła dzielarka ręczna** jest idealnym rozwiązaniem dla małych i średnich piekarni oraz cukierni, umożliwiając szybki i precyzyjny podział ciasta bez potrzeby zasilania elektrycznego
- Optymalny **zakres podziału na 30 równych części** pozwala na przygotowanie porcji ciasta o wadze **od 50 do 170 gramów**, co jest kluczowe dla zachowania powtarzalności produktów, takich jak bułki, czy pączki
- Intuicyjna i **w pełni manualna obsługa** gwarantuje pełną kontrolę nad procesem podziału, co przekłada się na wysoką jakość gotowych produktów
- Wytrzymała i solidna konstrukcja zapewnia długą żywotność urządzenia, nawet przy intensywnym użytkowaniu w wymagającym środowisku gastronomicznym
- Niewielkie gabaryty maszyny pozwalają na łatwe wkomponowanie jej w przestrzeń roboczą, co jest ogromną zaletą w kuchniach o ograniczonej powierzchni
- Łatwość w utrzymaniu czystości i prosta konserwacja minimalizują przestoje i obniżają koszty eksploatacji, ułatwiając szybkie przygotowanie urządzenia do kolejnej partii ciasta.
- Użycie wysokiej jakości materiałów gwarantuje higieniczność procesu oraz bezpieczeństwo kontaktu z żywnością, spełniając surowe normy branżowe
- Podstawa w zestawie

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	860x450x2150
Ilość porcji ciasta	30
Kształt głowicy	okrągła
Zakres wagi ciasta [g]	50 - 170
Waga [kg]	130

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.

